



PROGRAMME DE FORMATION

CFPL | L'ÉCOLE
FRANÇAISE
DU FROMAGE

PROG CFTEC11

Version 3

Mise à jour : 15 09 2022

INTITULE DE LA FORMATION :

Comprendre et gérer les problèmes de qualité fromage

PUBLIC :

- Chefs d'entreprises,
- Porteurs de projets (créateur-repreneur d'entreprise),
- Salarié débutant et confirmé en crèmerie fromagerie,
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers.

PREREQUIS : Aucun

DUREE : 7h

OBJECTIFS :

- Reconnaître les principaux défauts de fromages auxquels peuvent être confrontés les crémiers-fromagers
- Comprendre les origines possibles
- Appréhender et distinguer les problèmes de qualité
- Être capable de mettre en place un plan d'amélioration : actions en direct ou via le fournisseur

CONTENU :

(15 min) Présentation et café d'accueil

Tour de table afin de connaître les participants à la formation et évaluer leur niveau de connaissances.

- **9h15 - 10h45 : Problèmes liés à l'eau**

- Les freintes normales
- Causes internes / externes
- Le poids des freintes

(15min de pause)

- **11h - 13h : Problèmes d'évolution des produits**

- Le fromage est mou et humide
- Le fromage peine à s'affiner
- Le fromage sèche et se rétracte
- Le fromage détalonne
- Le fromage se liquéfie

Le fromage se fissure
Des trous en excès dans la pâte
Le fromage gonfle
Le fromage suinte

(1h de pause déjeuner)

- **14h - 14h45 : Des intrus et des absents**

Du bleu indésirable
Du poil de chat envahissant
La croûte vire au jaune
Des cirons envahissants
La flore de surface a des absences
Le ferment du rouge est trop pâle ou trop vif
Le bleu est trop discret

- **14h45 - 15h30 : Problèmes de dégradation du fromage**

La croûte se détache de la pâte
Le duvet blanc jaunit ou noircit
La croûte est toute fripée
Des taches humides sur la croûte
Le fromage a un goût amer
Le fromage est âcre, rance

(15min de pause)

- **15h45 - 16h45 : Mieux gérer ses installations**

Limiter l'hétérogénéité des freintes
Des accessoires pour ne pas sécher
Humidifier l'air
Aménager une chambre froide

(15 min.) : Test d'évaluation, feuille d'appréciation et bilan de la formation.

MOYENS : présentation PowerPoint et du guide « SOS défauts »

MODE D'EVALUATION : QCM